



DOMÄNE  
WACHAU

# GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL NEUER DOMPLATZ 2022

**Der Klassiker zur österreichischen Küche! Das typische „Pfefferl“ erfrischt mit rassisger Struktur und toller Harmonie.**

## HERKUNFT & TERROIR

Herkunftsgebiet ist die gesamte Wachau mit ihrem besonderen Mikroklima und Urgesteinsboden. Für diesen Wein werden Trauben von Terrassen-Weingärten verwendet, so wird ein klarer und typischer Wachauer Weinstil mit viel Frucht erlangt.

## JAHRGANG 2022

Einem milden und trockenen Winter folgte ein feuchter April, der die Böden mit ausreichend Feuchtigkeit versorgte. Davon profitierten die Reben an den oft sehr heißen Sommertagen. Leider verschlechterte sich das Wetter im September. Besonders zu Erntebeginn hatten wir immer wieder mit Regenfällen zu kämpfen. Glücklicherweise kehrte im Oktober die Sonne zurück und ließ die Trauben langsam, aber perfekt ausreifen. Das Resultat sind elegante und präzise Weine, die mit viel Energie und Spannung beeindrucken und am Gaumen vitale Säure, Klarheit und Substanz vereinen.

## WEINGARTEN & KELLER

Die Weingärten werden nachhaltig und zunehmend biologisch mit Verzicht auf Insektizide und Herbizide bearbeitet und händisch gelesen. Nach einer genauen Selektion des Traubengutes sowie der Pressung in pneumatischen Tankpressen, erfolgt anschließend eine kontrollierte Gärung mit Ausbau in Edelstahltanks.

## STIL & CHARAKTER

Grüner Veltliner Federspiel Neuer Domplatz ist ein absoluter Benchmark-Wein. Stets ausgeprägt in der Nase mit Aromen von grünem Apfel, weißem Pfeffer, etwas Mango und zarte Kräuternoten; mittelgewichtig am Gaumen mit einer erfrischenden Säure, harmonisch und saftig mit fruchtbetontem und würzigem Abgang. Ein charakteristisches Federspiel vom Grünen Veltliner, ausgewogen, balanciert und sehr typisch. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weißweine. Ideal begleitet Grüner Veltliner Federspiel Neuer Domplatz die österreichische Küche wie z. B. ein saftiger Cordon bleu oder Naturschnitzel mit Risipisi oder einen Tafelspitz mit seinen klassischen Beilagen (Apfelkren & Schnittlauchsauce). Auch zu mediterranen Gerichten macht sich der Wein bestens, beispielsweise eine Saltimbocca oder einer kraftvollen Paella. Auch für viele Käsesorten oder fernöstliche Küche wie z. B vietnamesischen Frühlingsrollen (Goi Cuôn) brilliert das Veltliner-Federspiel.



Alkohol: 12,0 % | Säure: 6,5 ‰ | Restzucker: 1,0 g/l

0,75l | 1,5l



KELLERSCHLÖSSEL



WACHAUER TERRASSEN



ROMAN HORVATH MW &  
HEINZ FRISCHENGRUBER



VEGAN

NACHHALTIG  
AUSTRIA